

BUILT-IN MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

or visit our website at...
www.whirlpool.com

In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...
www.whirlpoolappliances.ca

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/ rendement, des pièces, accessoires ou service, composez le : **1-800-807-6777**.

ou visitez notre site Web
www.whirlpoolappliances.ca

Models/Modèles
RMC275 RMC305

W10192044A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  – Do not overheat the liquid.

  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.

  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.

  – If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical Requirements

The microwave oven is connected to a 110 volt side of the 240 volt circuit required for the lower oven. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 110 volts cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

GROUNDING INSTRUCTIONS

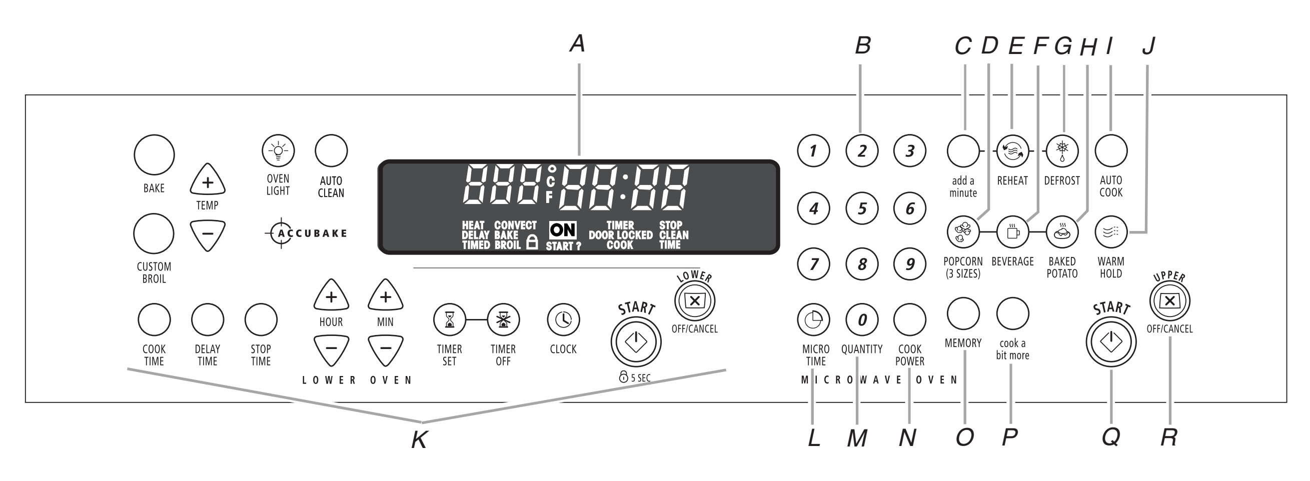
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

MICROWAVE OVEN CONTROL



A. Electronic display
B. Number pads
C. Add a minute
D. Microwave popcorn (3 sizes)
E. Microwave reheating
F. Microwave beverage
G. Microwave defrosting
H. Microwave baked potato
I. Auto cook
J. Warm hold
K. Lower oven controls
L. Micro time (multistage cooking)
M. "0" quantity
N. Microwave cooking power
O. Memory
P. Cook a bit more
Q. Start microwave oven
R. Microwave upper off/cancel

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

PERCENT/NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or stirrable casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

Cook Power

To Use:

1. Put food into oven and close door.
2. Touch number pads to set a length of time to cook. Oven automatically cooks at high cook power.
3. Touch COOK POWER to set a cooking power other than 100%. Each time you touch Cook Power, the cook power will decrease by 10%. Choose a cooking power using the Cooking Power chart.
4. Touch START. The display will count down the cook time.

NOTES:

- If you want to add more time during or after cooking, use Add A Minute or Cook A Bit More.
- To reset the cooking time after setting the Cook Power, you must type in 4 digits.
- To change cooking time after cooking has started, first open and close the door. Then, enter the desired cooking time as described above, and touch START.
- When cooking time ends, “End” will appear on the display, and 4 tones will sound.
- For additional cooking and reheating information, see the following Microwave Cook Time Chart.

MICROWAVE COOK TIME CHART

These times are approximate and may need to be adjusted to suit individual taste.

FOOD	COOK TIME (in minutes and seconds)	COOK POWER
Meats, Poultry, Fish, Seafood		
Ground Beef for Casseroles (1 lb [0.45 kg])	5:00-6:00	100%
Ground Beef Patties (2) Ground Beef Patties (4)	Side 1: 2:00, Side 2: 1:30-2:30 Side 1: 2:30, Side 2: 2:00-3:00	100% 100%
Meat Loaf (1½ lbs [0.7 kg])	20:00-25:00	70%
Chicken Pieces (3-3.5 lbs [1.36-1.59 kg]) Internal temperature should be 185ºF (85ºC) after standing.	15:00-28:00	100%
Chicken Breast, Halves skinless, boneless (four-1.5 lbs [0.68 kg] total weight) Internal temperature should be 185ºF (85ºC) after standing.	5:30-7:30	100%
Turkey Breast, Whole Internal temperature should be 185ºF (85ºC) after standing.	10:00, then 30:00-40:00	100%, 50%
Fish Fillets, Unbreaded (1 lb [0.45 kg])	4:30-7:00	100%
Shrimp (1 lb [0.45 kg])	5:00-8:00	100%
Scallops (1.5 lbs [0.68 kg])	6:00-9:00	100%
Other		
Baked Apples (4 large)	5:00-10:00	100%
Chocolate (melt 1 square)	1:00-2:00	50%
Eggs, Scrambled (2) Eggs, Scrambled (4)	1:15-1:45 2:00-3:00	100% 100%
Eggs, Poached (1-2)	1:00-1:30	50%
Rice, Parboiled (1 cup [250 mL] uncooked)	5:00 then, 13:00-15:00	100% 50%
Nachos (large plate)	1:30-3:00	50%
Pie, reheated (1 slice) Pie, reheated (2 slices)	0:45-1:00 1:30-1:45	70% 70%

Add A Minute

Add A Minute lets you cook food for 1 minute at 100% cook power or add 1 or more minutes to your Micro Time cooking cycle. To add cooking time during Micro Time cooking, touch ADD A MINUTE once for each extra minute.

- You can enter Add A Minute only after closing the door.

When cooking time ends, 4 tones will sound and repeat every minute until you open the oven door or touch UPPER OFF/CANCEL. This will clear the display.

Cook A Bit More

Cook A Bit More lets you add time to original cook times of 4 minutes or less. You may use Cook A Bit More after or during cooking.

Within a minute after cooking time ends, open the oven door. Do not touch UPPER OFF/CANCEL. This gives you the opportunity to check for doneness. Next, close the oven door and touch COOK A BIT MORE. The oven will cook your food for a percentage of the original cook time at the original cook power.

- During cooking, Cook A Bit More works with all other microwave functions except Defrost, with original cooking times of 4 minutes or less.

During multistage cooking, Cook A Bit More works only with the final cooking stage.

Memory

By programming the Memory pad, you can recall the cooking instructions previously placed in memory and begin cooking quickly. For example, if you heat a roll every morning, program the cooking steps into Memory.

Memory also lets you program a cooking time and cook power for another person to cook at a later time.

To program Memory:

1. Set a cook time. For example for 20 seconds, touch 2 and 0, ":20" will appear in the display.
2. Touch COOK POWER. Touch repeatedly to set a Cook Power other than 100%.
3. Touch and hold MEMORY for 5 seconds. "SAVED" will appear in the display.

To use Memory:

1. Touch MEMORY. The oven will cook according to your preprogrammed instructions.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and the reminder tones will sound every minute.
2. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Interrupt Cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on. To restart cooking, close the door and touch START.

If you do not want to continue cooking, close the door and the light goes off, or touch UPPER OFF/CANCEL.

Auto Cook

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	PAD	QUANTITY
Frozen Entrée	1	9 oz, 11 oz or 26 oz (255 g, 312 g or 454 g)
Casserole	2	2-8 cups (473 mL-1.89 L)
Frozen Vegetables	3	1-4 cups (250 mL-1 L)
Bacon*	4	1-6 slices, average thickness
Fresh Vegetables	5	1-4 cups (250 mL-1 L)
Frozen Burrito	6	1-4 pieces
Hot Dogs	7	1-6 pieces

*Differences in the amount of fat, meat, thickness, and curing process affect results. Average is 16 slices per pound.

To Use Auto Cook:

1. Touch AUTO COOK. "CODE" will appear on the display.
2. Touch number pad from chart
   OR

   Touch AUTO COOK repeatedly to scroll through foods.
3. Touch 0 QUANTITY (number pad "0") pad to enter quantity.

   NOTE: You must use the 0 QUANTITY pad to select quantity settings for a frozen entree, a casserole, bacon or hot dogs.
4. Touch START or wait 5 seconds for oven to start automatically.

   The display will count down the cook time.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute for 15 minutes.
5. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Cooking in Stages

The microwave oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 3 stages.

To Cook in Stages:

1. Touch the number pads to set a length of cook time for the first stage.
2. Touch COOK POWER and then enter a cook power (if other than 100%) from the Cooking Power chart. "TIME" will appear in the display.
3. Touch MICRO TIME to start programming next stage.
4. Repeat the above steps for second and third stage programming.

   The numbers "1," "2" and/or "3" will appear in the upper oven display during programming.
5. Touch START when cook times and cook powers have been entered.

   The oven display will count down each of the cook times. The numbers "1," "2" or "3" will appear in the display during their respective stages.

- During multistage cooking, you may use Add A Minute to increase any stage's cooking time. When the stage you want to change is active, touch ADD A MINUTE.
- During the last stage, you may also touch COOK A BIT MORE to increase the cooking time. Cook A Bit More increases the last stage's remaining cooking time by adding a percentage of the last stage's expired cooking time.
- If the last stage is Micro Time, you may use Cook A Bit More after cooking. Within 1 minute after cooking, open the oven door to check for doneness. Then close the oven door and touch COOK A BIT MORE. The food will cook for a percentage of the last stage's cook time using the last stage's cook power level.
- You may set up Warm Hold to follow multistage cooking, and you may use Cook A Bit More with Warm Hold. However, Warm Hold uses low cook power and lasts up to 99 minutes.

When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

6. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Reheating

Times and cooking powers have been preset for reheating 7 food types. You do not have to enter times or temperatures. Use the following chart as a guide.

FOOD	CODE	QUANTITY
Dinner Plate	1	1 to 2 servings
Bread**	2	1 to 6 slices
Meats	3	1 to 6 servings
Cheese Dip*	4	1 to 3 cups (250-750 mL)
Soup*	5	1 to 4 cups (250 mL-1 L)
Sauce*	6	1 to 3 cups (250-750 mL)
Pizza	7	1 to 2 servings

*Four tones will sound at the midpoint of the reheat cycle, and "STIR" will appear in the display. Stir food if desired, close door, and touch START.

**Does not apply to bread slices at refrigerator temperatures.

To Reheat Foods:

1. Touch REHEAT. "CODE" will appear in the display.

   Touch REHEAT repeatedly to scan and select food settings. For example, to select the Bread setting, REHEAT must be touched twice.

   After 3 seconds "QTY" will appear in the display, then "SRVG" will appear.

2. Touch number pads to enter quantity (in servings, strips or cups)
   OR

   Touch 0 QUANTITY (number pad "0") to scan and select quantities. For example, to select the quantity of 2 servings, 0 QUANTITY must be touched twice.

3. Touch START or wait 5 seconds and the microwave oven will start automatically.

   The remaining time will count down.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

4. Touch upper oven UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 20% cook power.

- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting. Remove any metal twist-ties and replace them with strings or elastic bands.
- If food is foil wrapped, remove foil and place it in a suitable container.
- Slit or pierce plastic pouches or packaging. Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of a cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" first.

DEFROST CHART

The Custom Defrost system has 6 categories: Meat, Poultry, Fish, Bagel, Fruit Juice, and Roll/Muffin. Use the following chart as a guide.

FOOD SETTING	CODE	WEIGHT OR QUANTITY
Meats*	1	0.1 to 6.6 lbs (45 g to 3 kg)
Poultry*	2	0.1 to 6.6 lbs (45 g to 3 kg)
Fish*	3	0.1 to 4.4 lbs (45 g to 1.34 kg)
Bagel**	4	1 to 6 pieces
Fruit Juice	5	6, 12 or 16 oz (170, 340 or 454 g)
Roll/Muffin	6	1 to 6 pieces

*See Preparation chart at end of "Defrost" section for cuts, sizes, and instructions.

**Bagel quantity settings 1 and 2 may appear to have longer defrost times than necessary; however, longer times use less cooking power.

To use Defrost:

1. Touch DEFROST. "CODE" will appear in the display.
2. Touch the number pad from the Defrost chart to select food
   OR

   Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods.

3. Touch number pads from the Defrost chart to select the weight or quantity
   OR

   Touch 0 QUANTITY (number pad "0") repeatedly to select quantity.
   NOTE: You must use 0 QUANTITY pad to select a fruit juice quantity.

4. Touch START or wait 5 seconds, and the microwave oven will start automatically.

   The display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected.

   If you have chosen settings 1, 2 or 3, four tones will sound in the middle of the cycle and "TURN" will appear in the display for 5 seconds. Turn food if desired, close door, and touch START.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

5. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

MEAT, POULTRY AND FISH DEFROST PREPARATION

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish. When setting the Defrost cycle, the net weight must be entered in pounds and tenths of pounds.

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up.
Cornish hens	
Turkey: breast	Remove giblets from whole chicken.
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Popcorn

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

Popping time has been preset based on commercially packaged microwave popcorn. The oven is preset for the 3.5 oz (99 g) size, but can be changed. Use the following chart as a guide.

BAG SIZE	TOUCH PAD
3.5 oz (99 g)	Once
3.0 oz (85 g)	Twice
1.75 oz (50 g)	Three times

To use POPCORN:

1. Touch POPCORN (3 SIZES).

   The microwave oven will be set to automatically begin the pop setting for the 3.5 oz (99 g) bag size.

   Touch POPCORN (3 SIZES) repeatedly to scan and select bag size.

2. Touch START or wait 5 seconds for the popping to begin automatically.

   The upper oven display will count down the popping time.

   Time may be added to popping time by touching COOK A BIT MORE during or after popping.

   When the popcorn cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

Touch upper oven UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Beverage

The Beverage feature heats beverages based on beverage type and serving temperature you choose.

To Use:

1. Touch BEVERAGE. "BEVRG" and "CODE" will appear in the display.

2. Touch BEVERAGE repeatedly until the type of beverage you want appears on the display. For example, "TEA."
   OR
   Touch number pad from chart to select beverage type.

TYPE OF BEVERAGE	TOUCH BEVERAGE PAD	NUMBER PAD
Coffee	Once	1
Tea	Twice	2
Hot Chocolate	3 Times	3

   Next, "SERVE" will appear in the display.

3. Touch BEVERAGE repeatedly to select serving temperature.

SERVING TEMPERATURE	TOUCH BEVERAGE PAD
Warm	Once
Hot	Twice
Very hot	3 Times

4. Touch START or wait 5 seconds and the microwave oven will start automatically.

   The display will count down the time.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

   IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.

5. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Baked Potato

One or more 10 oz (283 g) potatoes can be baked automatically in the microwave oven by using the Baked Potato function.

To Bake Potatoes:

1. Touch BAKED POTATO. "QTY" will appear in the display.
2. Touch 0 QUANTITY (number pad "0") repeatedly to select quantity or touch a number pad that matches the number you want.
3. Touch START or wait 5 seconds for oven to start automatically. The cooking time will count down.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Warm Hold

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven for up to 99 minutes. You can use Warm Hold by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Foods that are cooked covered and complete meals on dinner plates should be covered while being kept warm. Pastry items, such as pies and turnovers, should be uncovered while being kept warm.

To Use:

1. Put hot, cooked food in oven and close the door.
2. Touch WARM HOLD. "WARM" will appear in the display.

To Follow a Micro Time Cycle:

Touch WARM HOLD after the cycle has started
OR
Program Warm Hold as the last stage in multistage cooking. When the display reads "TIME," touch WARM HOLD.

When the last cooking cycle is over, 1 tone will sound. "WARM" will come on while the oven continues to run.

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

MICROWAVE OVEN DOOR AND EXTERIOR

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to towel, not directly to surface.

STAINLESS STEEL

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner and Polish 31462 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:

  Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Display shows messages

- **Is the display showing “PF,” “PF id=27” or “PF id=30”?**
  There has been a power failure. Clear the display. For further information, see the lower oven Use and Care Guide.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. For further information, see the lower oven Use and Care Guide. If the message reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Microwave oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
  Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See the lower oven Use and Care Guide.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See the lower oven Use and Care Guide.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**
  The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**
  Heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section.

Microwave oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.

Microwave oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
  Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**
  Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Put in 1 cup (250 mL) of water, then restart oven. If it is still not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable rotates both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Display shows time countdown, but is not operating

- **Is the Minute Timer in use?**
  See the lower oven Use and Care Guide.

Tones are not sounding

- **Are tones disabled?**
  See the lower oven Use and Care Guide.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
  See "Cook Power" section.
- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in the "Electrical Requirements" section?"**
  Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____

Address____

Phone number____

Model number____

Serial number____

Purchase date____

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits sembables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

  – Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.

  – Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

  – En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

  – Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Spécifications électriques

Le four à micro-ondes est connecté du côté 110 volts du circuit de 240 volts requis pour le four inférieur. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 110 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

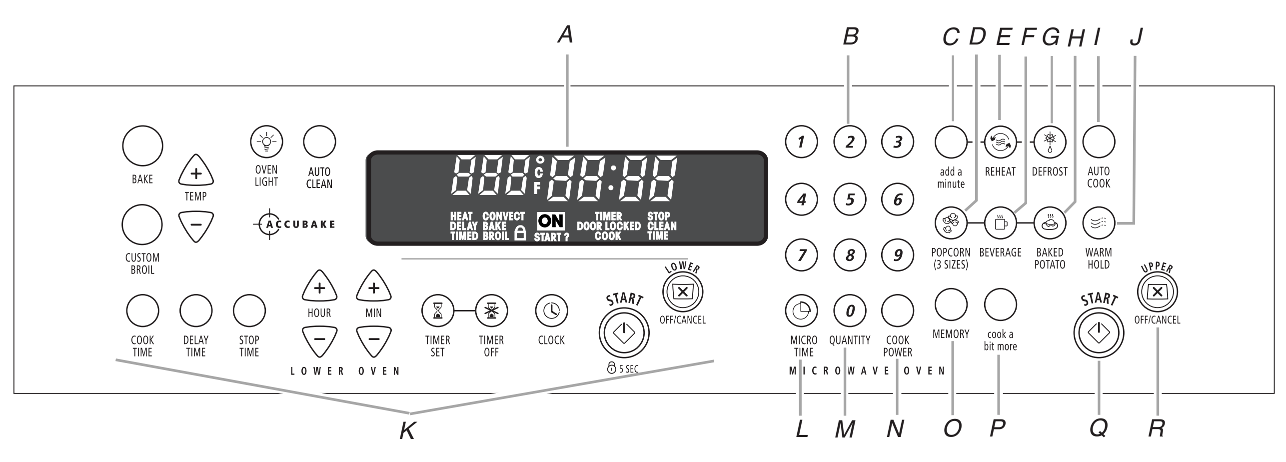
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES



A. Affichage électronique
B. Touches numériques
C. Add a minute (ajouter une minute)
D. Maïs à éclater au four à micro-ondes (3 quantités)
E. Réchauffage au four à micro-ondes
F. Boisson au four à micro-ondes
G. Décongélation au four à micro-ondes
H. Pomme de terre au four à micro-ondes
I. Auto cook (cuisson automatique)
J. Warm hold (garde au chaud)
K. Commandes du four inférieur
L. Micro Time (cuisson par étapes)
M. Touche" 0 "quantity
N. Puissance de chauffage du four à micro-ondes
O. Memory (mémoire)
P. Cook a bit more (cuire un peu plus)
Q. Mise en marche du four à micro-ondes
R. Arrêt/annulation du four à micro-ondes supérieur

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater, ce que exigerait le nettoyage significatif de la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de début, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés influencera la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de début

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer dans un cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer en plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux plats pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec une garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensile de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour tester l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation possible

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson au four en métal, l'or, l'argent, l'étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les enveloppes à sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70 %=7=Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson suggérée pour des aliments spécifiques.

POURCENTAGE/NOM	CHIFFRE	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	10	Chauffage rapide d'aliments de commodité et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce remuables. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'oeufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, Décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Cook Power (puissance de cuisson)

Utilisation :

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. Le four cuit automatiquement à la puissance de cuisson élevée.
3. Appuyer sur COOK POWER pour régler une puissance de cuisson autre que 100 %. À chaque fois qu'on appuie sur Cook Power, la puissance de cuisson diminue de 10 %. Choisir une puissance de cuisson en utilisant le tableau des puissances de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

REMARQUES :

- Pour prolonger la durée de cuisson durant ou après la cuisson, utiliser la fonction Add A Minute (ajouter une minute) ou Cook A Bit More (cuire un peu plus).
- Pour régler de nouveau la durée de cuisson après avoir réglé la puissance de cuisson, il est nécessaire de taper 4 chiffres.
- Pour modifier la durée de cuisson une fois que la cuisson a débuté, d'abord ouvrir la porte puis la refermer. Ensuite, entrer la durée de cuisson désirée tel que décrit ci-dessus, et appuyer sur START (mise en marche).
- À la fin de la durée de cuisson, “End” (fin) apparaîtra sur l'affichage, et 4 signaux sonores seront émis.
- Pour des renseignements supplémentaires sur la cuisson et le réchauffage, consulter le tableau des durées de cuisson au micro-ondes qui suit.

TABLEAU DES DURÉES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Ces durées sont approximatives et peuvent nécessiter d'être ajustées aux goûts individuels.

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (en minutes et en secondes)	PUISSANCE DE CUISSON
Viandes, volailles, poissons, fruits de mer		
Boeuf haché pour mets en sauce (1 lb [0,45 kg])	5 à 6 min	100 %
Galettes de viande hachée (2) Galettes de viande hachée (4)	1er côté : 2 min, 2e côté : 1 min 30 s à 2 min 30 s 1er côté : 2 min 30 s, 2e côté : 2 à 3 min	100 % 100 %
Pain de viande (1½ lb [0,7 kg])	20 à 25 min	70 %
Morceaux de poulet (3 à 3,5 lbs [1,36 à 1,59 kg]) La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	15 à 28 min	100 %
Poitrine de poulet, moitiés sans peau, désossées (quatre-1,5 lb [0,68 kg] poids total) La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	5 min 30 s à 7 min 30 s	100 %
Poitrine de dinde, entière La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	10 min, puis 30 à 40 min	100 %, 50 %
Filets de poisson, non panés (1 lb [0,45 kg])	4 min 30 s à 7 min	100 %
Crevettes (1 lb [0,45 kg])	5 à 8 min	100 %
Pétoncles (1,5 lb [0.68 kg])	6 à 9 min	100 %
Autres		
Pommes cuites au four (4 grosses)	5 à 10 min	100 %
Chocolat (faire fondre 1 carré)	1 à 2 min	50 %
Oeufs, brouillés (2) Oeufs, brouillés (4)	1 min 15 s à 1 min 45 s 2 à 3 min	100 % 100 %
Oeufs, pochés (1 ou 2)	1 min à 1 min 30 s	50 %
Riz, bouilli (1 tasse [250 mL] non cuit)	5 min puis 13 à 15 min	100 % 50 %
Nachos (grande assiette)	1 min 30 s à 3 min	50 %
Tarte, réchauffée (1 part) Tarte, réchauffée (2 parts)	45 s à 1 min 1 min 30 s à 1 min 45 s	70 % 70 %

Add A Minute (ajouter une minute)

La fonction Add A Minute vous permet de faire cuire des aliments pendant 1 minute à la puissance de cuisson maximale ou d'ajouter 1 ou plusieurs minutes au programme de cuisson Micro Time (durée des micro-ondes). Pour allonger la durée de cuisson durant la cuisson Micro Time, appuyer une fois sur ADD A MINUTE (ajouter une minute) par minute supplémentaire.

- Il est nécessaire de fermer la porte avant de pouvoir appuyer sur Add A Minute.

À la fin de la durée de cuisson, 4 signaux sonores sont émis et sont répétés à intervalles d'une minute jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou qu'on appuie sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur). Ceci effacera l'affichage.

Cook A Bit More (cuire un peu plus)

La fonction Cook A Bit More vous permet d'allonger la durée de cuisson initiale de 4 minutes ou moins. On peut utiliser la fonction Cook A Bit More au cours de la cuisson ou après la cuisson.

Dans la minute qui suit la fin de la durée de cuisson, ouvrir la porte du four. Ne pas appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur). Ceci vous donne la possibilité de vérifier le degré de cuisson. Ensuite, fermer la porte du four et appuyer sur COOK A BIT MORE. Le four cuira les aliments pendant un pourcentage de la durée de cuisson initiale à la puissance de cuisson initiale.

- Au cours de la cuisson, la fonction Cook A Bit More fonctionne avec toutes les autres fonctions du micro-ondes sauf Defrost (décongélation), avec des durées de cuisson initiales de 4 minutes ou moins.

Pendant la cuisson par étapes, la fonction Cook A Bit More fonctionne uniquement avec l'étape de cuisson finale.

Memory (mémoire)

En programmant la touche Memory, on peut rappeler les instructions de cuisson précédemment mémorisées et commencer la cuisson rapidement. Par exemple, si on fait cuire un petit pain chaque matin, programmer les étapes de cuisson dans la mémoire.

La fonction Memory vous permet également de programmer une durée de cuisson et une puissance de cuisson pour une autre personne utilisant le four à micro-ondes ultérieurement.

Programmation de la mémoire :

1. Programmer une durée de cuisson. Par exemple, pour 20 secondes, appuyer sur 2 et 0, “:20” apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson). Appuyer à plusieurs reprises pour régler une puissance de cuisson autre que la puissance maximale.
3. Appuyer sur MEMORY pendant 5 secondes. “SAVED” (mémorisé) apparaîtra sur l'affichage.

Utilisation de la mémoire :

1. Appuyer sur MEMORY. Le four procédera à la cuisson conformément aux instructions préprogrammées.

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
2. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Interruption de la cuisson

On peut arrêter le four en cours de programme en ouvrant la porte. Le chauffage cesse et le ventilateur s'arrête, mais la lumière reste allumée. Pour poursuivre la cuisson, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

Si on ne souhaite pas poursuivre la cuisson, fermer la porte et la lumière s'éteindra, ou appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur).

Auto Cook (cuisson automatique)

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour certains aliments pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ
Plats surgelés	1	9 oz, 11 oz ou 26 oz (255 g, 312 g ou 454 g)
Mets en sauce	2	2 à 8 tasses (473 mL à 1,89 L)
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Bacon*	4	1 à 6 tranches, d’épaisseur moyenne
Légumes frais	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Burrito surgelé	6	1 à 4 morceaux
Hot dogs	7	1 à 6 morceaux

*Les différences dans la quantité de gras, de viande, d'épaisseur et les procédés de salaison affectent les résultats. La moyenne est de 16 tranches par livre.

Utilisation du mode de cuisson automatique :

1. Appuyer sur AUTO COOK (cuisson automatique). “CODE” apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau **OU**

   Appuyer à plusieurs reprises sur AUTO COOK (cuisson automatique) pour faire défiler la liste des aliments.
3. Appuyer sur 0 QUANTITY (la touche numérique “0”) pour entrer la quantité.

   REMARQUE : Il est nécessaire d'utiliser la touche 0 QUANTITY pour sélectionner les réglages de quantité pour les plats surgelés, les mets en sauce, le bacon ou les hot dogs.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement.

   L’affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles d’une minute pendant 15 minutes.
5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour cuire à différentes puissances pendant diverses durées, jusqu’à 3 étapes.

Cuisson par étapes :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson pour la première étape.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) puis entrer une puissance de cuisson (si différente de la puissance maximale) à partir du tableau des puissances de cuisson. “TIME” (durée) apparaîtra sur l'affichage.
3. Appuyer sur MICRO TIME (durée des micro-ondes) pour commencer la programmation de l'étape suivante.
4. Répéter les étapes ci-dessus pour la programmation de la deuxième et de la troisième étape.

   Les numéros “1”, “2” et/ou “3” apparaîtront sur l’affichage du four supérieur pendant la programmation.
5. Appuyer sur START lorsque les durées et les puissances de cuisson ont été entrées.

   L'affichage effectue le compte à rebours pour chacune des durées de cuisson. Les numéros “1,” “2” ou “3” apparaîtront sur l'affichage durant les étapes respectives.

   - Au cours de la cuisson par étapes, on peut utiliser la fonction Add A Minute (ajouter une minute) pour augmenter la durée de cuisson de n'importe quelle étape. Lorsque l'étape à modifier est active, appuyer sur ADD A MINUTE.
   - Au cours de la dernière étape, on peut également appuyer sur COOK A BIT MORE (cuire un peu plus) pour prolonger la durée de cuisson. La fonction Cook A Bit More prolonge la durée de cuisson restante de la dernière étape en ajoutant un pourcentage de la durée de cuisson écoulée de la dernière étape.
   - Si la dernière étape est Micro Time, on peut utiliser la fonction Cook A Bit More après la cuisson. Dans la minute qui suit la cuisson, ouvrir la porte du four pour vérifier le degré de cuisson. Puis fermer la porte du four et appuyer sur COOK A BIT MORE. Les aliments cuiront pendant un pourcentage de la durée de cuisson de la dernière étape en utilisant le degré de puissance de cuisson de la dernière étape.
   - On peut régler le four de manière à ce que la cuisson par étapes soit suivie de la fonction Warm Hold (garde au chaud); la fonction Cook A Bit More peut être utilisée avec la fonction Warm Hold. Toutefois, la fonction Warm Hold utilise une puissance de cuisson faible et dure jusqu'à 99 minutes.

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
6. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour réchauffer 7 types d'aliments. Il n'est pas nécessaire d'entrer les durées ou les températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	CODE	QUANTITÉ
Assiettée	1	1 à 2 portions
Pain**	2	1 à 6 tranches
Viandes	3	1 à 6 portions
Trempette au fromage*	4	1 à 3 tasses (250 à 750 mL)
Soupe*	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Sauce*	6	1 à 3 tasses (250 à 750 mL)
Pizza	7	1 à 2 portions

*Quatre signaux sonores seront entendus au milieu du programme de réchauffage, et “STIR” (remuer) apparaîtra sur l'affichage. Remuer les aliment si désiré, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

**Ne s'applique pas aux tranches de pain à la température du réfrigérateur.

Réchauffage :

1. Appuyer sur REHEAT (réchauffage). “CODE” apparaît sur l'affichage.

   Appuyer à plusieurs reprises sur REHEAT pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. Par exemple, pour choisir le programme du pain, appuyer deux fois sur REHEAT.

   Après 3 secondes, “QTY” apparaîtra sur l'affichage, puis “SRVG” apparaîtra.

2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (en portions, tranches ou tasses)
   OU

   Appuyer sur 0 QUANTITY (la touche numérique “0”) pour voir et choisir les quantités. Par exemple, pour choisir la quantité de 2 portions, on doit appuyer deux fois sur 0 QUANTITY.

3. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

   Le compte à rebours de la durée restante s'affiche.

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

4. Appuyer sur la touche UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Defrost (décongélation)

On peut utiliser la caractéristique Defrost ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, le remettre dans le four à micro-ondes et poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les extrémités d'aliments telles que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Le système de décongélation personnalisée comporte 6 catégories : Viande, Volaille, Poisson, Bagel, Jus de fruit et Petit pain/muffin. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT RÉGLAGE	CODE	POIDS OU QUANTITÉ
Viandes*	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	2	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poisson*	3	0,1 à 4,4 lb (45 g à 1,34 kg)
Bagel**	4	1 à 6 pièces
Jus de fruit	5	6, 12, ou 16 oz (170, 340, ou 454 g)
Petit pain/ muffin	6	1 à 6 pièces

*Voir le tableau de préparation à la fin de la section “Décongélation” pour les morceaux de viande coupés, les dimensions et les instructions.

**Les réglages de quantité 1 et 2 pour les bagels semblent indiquer une durée de décongélation plus longue que la durée nécessaire; toutefois, les durées plus longues utilisent une puissance de cuisson moindre.

Décongélation :

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation). “CODE” apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche numérique à partir du tableau de décongélation pour choisir l'aliment
   OU

   Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour faire défiler la liste des aliments.
3. Appuyer sur les touches numériques à partir du tableau de décongélation pour choisir le poids ou la quantité.
   OU

   Appuyer à plusieurs reprises sur 0 QUANTITY (la touche numérique “0”) pour choisir la quantité.
   REMARQUE : Il est nécessaire d'utiliser la touche 0 QUANTITY pour sélectionner une quantité de jus de fruit.

4. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

   L’affichage procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. Pour les meilleurs résultats, un temps de pause préréglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu.

   Pour les réglages 1, 2 et 3, quatre signaux sonores seront émis au milieu du programme et “TURN” (retourner) apparaîtra sur l'affichage pendant 5 secondes. Retourner les aliments si désiré, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson. Lors du réglage du programme de décongélation, le poids net doit être entré en livres et en dixièmes de livres.

VIANDE	
Boeuf : haché, biftecks, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou deux galettes de 4 oz (113 g). Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
Poulets de Cornouailles	
Dinde : poitrine	
POISSON	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Maïs éclaté

REMARQUE : Pendant la fonction Maïs éclaté, comme avec toutes les fonctions de cuisson du micro-ondes, on doit toujours suivre la cuisson du four à micro-ondes. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu’1 sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l’utilisation de l’éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour les meilleurs résultats de cuisson, ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.

La durée d’éclatement a été préréglée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Le four est préréglé pour le format de 3,5 oz (99 g) mais peut être changé. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TAILLE DU SAC	APPUYER SUR LA TOUCHE
3,5 oz (99 g)	Une fois
3 oz (85 g)	Deux fois
1,75 oz (50 g)	Trois fois

Utilisation de la fonction POPCORN (maïs éclaté) :

1. Appuyer sur POPCORN (3 SIZES) (maïs à éclater [3 quantités]).

   Le four à micro-ondes sera réglé pour commencer automatiquement l'éclatement pour un sac de 3,5 oz (99 g).

   Appuyer à plusieurs reprises sur POPCORN (3 SIZES) pour voir et sélectionner la taille du sac.

2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que l'éclatement commence automatiquement.

   L’affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de l’éclatement.

   La durée d'éclatement peut être prolongée en appuyant sur COOK A BIT MORE (cuire un peu plus) pendant ou après l'éclatement.

   À la fin du programme de maïs éclaté, “End” (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

Appuyer sur la touche UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Beverage (boisson)

La caractéristique Beverage chauffe les boissons sur la base du type de boisson et de la température de service choisis.

Utilisation :

1. Appuyer sur BEVERAGE. “BEVRG” et “CODE” apparaîtront sur l'affichage.
2. Appuyer à plusieurs reprises sur BEVERAGE jusqu'à ce que le type de boisson désiré s'affiche. Par exemple, “TEA” (thé)
   OU
   Appuyer sur une touche numérique à partir du tableau pour choisir le type de boisson.

TYPE DE BOISSON	APPUYER SUR LA TOUCHE BEVERAGE	TOUCHE NUMÉRIQUE
Coffee (café)	Une fois	1
Tea (thé)	Deux fois	2
Hot Chocolate (chocolat chaud)	Trois fois	3

   Ensuite, “SERVE” (servir) apparaîtra sur l'affichage.

3. Appuyer à plusieurs reprises sur BEVERAGE (boisson) pour sélectionner la température de service.

TEMPÉRATURE DE SERVICE	APPUYER SUR LA TOUCHE BEVERAGE
Warm (tiède)	Une fois
Hot (chaude)	Deux fois
Very Hot (très chaude)	Trois fois

4. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

   L'affichage présente le compte à rebours de la durée.

   À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

   IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures.

5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Baked Potato (pomme de terre au four)

Une ou plusieurs pommes de terre de 10 onces (283 g) peuvent être cuites automatiquement au four à micro-ondes en utilisant la fonction Baked Potato.

Cuisson de pommes de terre au four :

1. Appuyer sur BAKED POTATO (pomme de terre au four). "QTY" apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer à plusieurs reprises sur 0 QUANTITY (la touche numérique "0") pour sélectionner la quantité ou appuyer sur une touche numérique qui correspond au numéro désiré.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
   À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Warm Hold (garde au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes jusqu'à 99 minutes. La fonction Warm Hold peut être utilisée seule, ou programmée pour suivre immédiatement un programme de cuisson.

Les aliments qui sont cuits avec un couvercle et les repas complets sur des assiettes doivent être recouverts pendant la durée de maintien au chaud. Les articles de pâtisserie tels que les tartes et les chaussons ne doivent pas être recouverts pendant la durée de maintien au chaud.

Utilisation :

1. Placer les aliments cuits et chauds dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur WARM HOLD. "WARM" (chaud) apparaît sur l'affichage.

Pour suivre un programme Micro Time :

Appuyer sur WARM HOLD une fois que le programme a commencé
OU
Programmer la fonction Warm Hold comme dernière étape d'une cuisson par étapes. Lorsque l'affichage indique "TIME" (durée), appuyer sur WARM HOLD.

Lorsque le dernier programme de cuisson est terminé, 1 signal sonore retentit. "WARM" (chaud) s'affiche alors que le four continue de fonctionner.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

PORTE ET EXTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur l'essuie-tout, pas directement sur la surface.

ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non comprise) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31662B (non comprise) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d’endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d’eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d’eau avec une cuillérée à soupe (15mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que le plateau rotatif ne soit en place.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d’effectuer un programme d’autonettoyage?** Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d’autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?** Chauffer 1 tasse (250 mL) d’eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L’affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il “PF”, “PF id=27” ou “PF id=30”?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d’utilisation et d’entretien du four inférieur.
- **L’affichage montre-t-il une lettre suivie d’un chiffre?** Effacer l'affichage. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d’utilisation et d’entretien du four inférieur. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle fermée complètement?** Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle réglée correctement?** Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Le four à micro-ondes bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.

La porte du four à micro-ondes semble gondolée

- Ceci est normal et n’affecte pas la performance.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?** S’assurer que le plateau rotatif est à l’endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?** Retirer le plateau rotatif. Retirer et réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d’eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”. Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?** Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?** Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?** Voir la section "Puissance de cuisson".
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?** Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?** Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

Gril et lèche-frite

Commander la pièce n° 4396923

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10192044A

4/08
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.